

KUDUS *CULINARY CENTER*



**Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Program Studi Strata I pada
Jurusan Teknik Arsitektur Fakultas Teknik**

Oleh :

HENDI HIDDIYONO

D 300 140 137

**PROGRAM STUDI TEKNIK ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2018

HALAMAN PERSETUJUAN

KUDUS CULINARY CENTER

PUBLIKASI ILMIAH

Oleh :

HENDI HIDDIYONO
D300140137

Telah diperiksa dan disahkan oleh :

Pembimbing



Suryaning Setyowati, ST., MT
NIK: 922

HALAMAN PENGESAHAN

KUDUS CULINARY CENTER

Oleh :

HENDI HIDDIYONO
D300140137

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Fakultas Teknik Program Studi Arsitektur
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada hari Kamis, 5 Juli 2018
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dewan Penguji :

1. Suryaning Setyowati ST., MT.
(Dosen Pembimbing)  (.....)
2. Ir. Indrawati, MT.
(Dosen Penguji I)  (.....)
3. Dr. Ir. Dhani Mutiari, MT.
(Dosen Penguji II)  (.....)

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Muhammadiyah Surakarta



Ir. Sri Sunarjono, MT., Ph.D., IPM
NIK. 682

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam publikasi ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya di atas, maka akan saya pertanggungjawabkan sepenuhnya.

Surakarta, 18 Juli 2018

Penulis



HENDI HIDDIYONO

D300140137

KUDUS *CULINARY CENTER*

Abstrak

Kuliner adalah suatu hal yang berhubungan dengan dapur, memasak dan profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan profesi untuk memasak atau mempersiapkan produk makanan, seperti *chef, management restaurant*, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak. Perlu keahlian khusus untuk menciptakan makanan yang unik dan memiliki cita rasa khas. Sehingga, perlu adanya wadah untuk menampung aktifitas pendidikan pengolahan, penelitian dan wadah untuk menjual hasil kuliner.

Kudus Culinary Center adalah pusat makanan atau hasil masakan yang berada di Kabupaten Kudus sebagai tempat fasilitas pendidikan kuliner sert sebagai tempat untuk pengembangan dan pendalaman mengolah berbagai masakan, berwirausaha, tempat penelitian, dan menjadi sarana untuk berkreasi makanan.

Kata kunci : Kuliner, Profesi Kuliner, *Kudus Culinary Center*

Abstract

Culinary is a matter related to kitchen, cooking and culinary profession. Culinary profession itself can be defined as a profession to cook or prepare food products, such as chef, restaurant management, dietitians, nutritionists and so forth. Food products are the result of processing raw materials into ready-to-serve food through cooking activities. It needs special skill to create unique food and have unique taste. Thus, there is a need for a container to accommodate the educational activities of processing, research and containers to sell culinary produce.

Kudus Culinary Center is a food or cuisine center located in Kudus District as a place for culinary education facilities as well as a place for the development and deepening of processing various cuisines, entrepreneurship, research place, and become a means to create food.

Keywords : Culinary, Culinary Profession, *Holy Culinary Center*

1. PENDAHULUAN

Kuliner tradisional Indonesia berkembang sesuai budaya yang ada pada masyarakat di daerah itu sendiri. Di era globalisasi ini, makanan tradisional perlu dikemas menarik supaya kedepannya generasi muda masih bisa menikmatinya. Kuliner memilikipotensi yang cukup bagus, bisnis oleh-oleh menurut laporan Dinas Perindustrian dan Perdagangan, mengalami kenaikan 20%-25%. Karena itu, pakar ekonomi optimis dalam tahun-tahun ke depan bisnis kuliner akan mengalami kenaikan yang sangat cepat. Perkembangan kuliner yang cepat, beberapa strategi harus direncanakan untuk mengembangkan berbagai olahan kuliner yang ada di Kabupaten Kudus. Salah satunya dengan memberikan tempat untuk pendidikan dan sekaligus untuk daya Tarik wisata yang menyediakan berbagai macam olahan kuliner Kudus.

Menteri pariwisata ekonomi kreatif Mari Elka Pangestu mengatakan bahwa sektor kuliner merupakan sektor terbesar di industri kreatif yang nilainya mencapai Rp208,6 triliun. Dengan potensi yang ada, perlu sebuah pusat kuliner yang mewadahi khusus dalam bidang kuliner sehingga melatarbelakangi terplilihnya judul Kudus *Culinary Center*. Yang nantinya menjadi tempat bagi para pecinta masakan (makanan), maupun orang-orang yang ingin mendalami ilmu pengetahuan di bidang kuliner. Karena di dalamnya terdapat fasilitas-fasilitas seperti pusat perbelanjaan peralatan dan bahan-bahan kuliner, restoran yang menjual beragam jenis makanan, serta fasilitas pendidikan di bidang kuliner yang bersifat non formal.

Berdasarkan latar belakang diatas maka diperoleh perumusan masalah sebagai berikut :

- a) Bagaimana merancang Kudus *Culinary Center* yang dapat menjadi tujuan wisata kuliner di Kabupaten Kudus?
- b) Bagaimana merancang sebuah Kudus *Culinary Center* yang dapat mewadahi kegiatan edukasi kuliner yang bersifat non-formal di Kabupaten Kudus?

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah merancang pusat kuliner sebagai tujuan wisata kuliner dan menjadi tempat untuk pendidikan kuliner non-formal di Kabupaten Kudus.

Adapun sasaran dari penelitian ini adalah untuk Mendapatkan konsep perancangan yang dapat mewadahi para pengusaha kuliner, sarana pendidikan dan sebagai tujuan para wisatawan untuk berburu kuliner khas Kudus.

2. METODE

2.1 Observasi

Melakukan pengamatan langsung di lokasi untuk mendapatkan data, gambar dan informasi. Observasi berperan penting dalam membantu pengumpulan data karena dilakukan secara langsung sehingga data yang didapatkan akan lebih akurat.

2.2 Studi Literature

Melakukan studi literatur yang diperoleh dari perpustakaan kampus, perpustakaan daerah, jurnal *online* maupun *offline*.

2.3 Studi Dokumen

Mengumpulkan data untuk memperoleh data secara langsung dari tempat penelitian meliputi buku, peraturan, foto, laporan kegiatan dan data lain yang relevan.

2.4 Metode Interview

Melakukan wawancara dengan pihak-pihak yang terkait dengan data yang dibutuhkan. Metode wawancara dilakukan untuk mengetahui secara langsung tentang data jawaban dari responden yang menjadi bahan materi selanjutnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Analisa dan Konsep Perencanaan Fisik

Tujuan perancangan Kudus *Culinary Center* adalah untuk menciptakan sebuah bangunan yang mendukung tujuan pemerintah daerah Kabupaten Kudus untuk mengembangkan kuliner tradisional maupun modern yang ada di Kabupaten Kudus. Kudus *Culinary Center* akan mewadahi kegiatan sebagai berikut:

- Wisata kuliner
- Pelatihan juru masak/kursus
- Workshop / seminar
- Penelitian untuk pengembangan kuliner lokal
- Kegiatan pameran karya kuliner sebagai daya tarik wisata kuliner
- Penjualan kuliner sebagai pengembangan ekonomi kuliner

3.2 Proses Penentuan Site

Penentuan lokasi site dilakukan dengan penilaian terhadap potensi lokasi berdasarkan kriteria pusat kuliner secara umum. Hasil yang dipilih merupakan potensi site yang lebih memadai dan potensial untuk perencanaan dan perancangan Kudus *Culinary Center*. Berikut ini tabel penilaian untuk menentukan lokasi site.

Tabel 1. kriteria Penilaian Lokasi Site

No	Kriteria	Alternatif 1	Alternatif 2	Alternatif 3
1.	Sektor harus dapat menampung aktifitas pendidikan dan kuliner dengan peraturan RTRW Kabupaten Kudus	4	4	4
2.	Sektor harus memiliki lahan kosong dan tidak sedang dalam pembuatan bangunan lain	4	4	4
3.	Sektor harus memiliki akses mudah dari berbagai lokasi penting di Kabupaten Kudus	4	2	3
4.	Site harus memiliki akses jalan yang mudah	4	2	3
5.	Site harus dapat dilalui oleh berbagai jenis kendaraan baik kendaraan umum maupun kendaraan pribadi.	4	2	4
6.	Site harus memiliki luas yang cukup untuk menampung segala aktivitas yang dibutuhkan	4	4	4
Total Nilai		24	18	22

Sumber: Analisa Penulis, 2018

Keterangan bobot kriteria:

- Sangat mendukung = 4
- Mendukung = 3
- Cukup mendukung = 2
- Kurang mendukung = 1

Berdasarkan hasil analisa, maka site yang paling tepat untuk dibangun Kudus Culinary Center di Kabupaten Kudus adalah site alternatif 1 yaitu site yang terletak di Babalan-Prawoto Desa Jati Wetan, Kecamatan Jati, Kudus. Adapun batas pada site yaitu:

- Utara : Kantor Lingkungan Hidup
- Selatan : Pura Group Head Office
- Barat : Pura Group
- Timur : Kantor Dinas Cipta dan Tata Ruang
- Luas lahan : 23.500 m²



Gambar 1. Site Terpilih
Sumber: Analisa Penulis

Menurut RUTK Kabupaten Kudus, tentang peraturan pembangunan bangunan komersial adalah:

- Koefisien Dasar Bangunan (KDB) = 70%
- Koefisien Lantai Bangunan (KLB) = 2,1
- Ketinggian bangunan = 1-3
- Garis sempadan Jalan dan Bangunan (GSB) = 20-30 m dari as jalan
- Sempadan samping dan belakang = ketinggian 3 lantai dapat berhimpit.

3.3 Analisa Tapak

3.3.1. Analisa Pencapaian



Gambar 2. Analisa dan konsep pencapaian mikro
Sumber: Analisa Penulis, 2018

untuk menuju site adalah jalan Babalan-Prawoto yang merupakan jalan utama, jalur 2 arah. Pintu masuk diletakkan di sebelah timur site yang berada di jalan utama. Kemudian membuat jalur untuk *service* dan *out* dapat diletakkan di sebelah selatan site.

3.3.2. Analisa dan Konsep View

a. Dasar pertimbangan

- View baik maupun kurang baik dapat dilihat dari dalam atau luar bangunan dan situasi lingkungan site.
- Sebagai penunjuk aktivitas pada bangunan
- Letak *main entrance*

b. Analisa dan konsep

- Warna hijau menunjukkan *view* baik yaitu jalan Babalan-Prawoto dan Dinas Cipta dan Tata Ruang
- Warna merah menunjukkan *view* kurang baik, yaitu PT. Pura Group.
- Orientasi view menghadap timur dan selatan.



Gambar 3. Analisa dan konsep *view*
Sumber: Analisa Penulis, 2018

3.3.3. Analisa dan Konsep Kebisingan

- a. Dasar pertimbangan
 - Sumber bunyi yang berasal dari luar *site*
 - Sumber kebisingan kendaraan
 - Vegetasi yang dapat menjadi pereduksi kebisingan
- b. Analisa dan konsep
 - Di sebelah timur *site* tepatnya di jalan Babalan-Prawoto adalah sumber bising.
 - Vegetasi masih kurang pada sebelah timur dan barat *site*.
 - Menambahkan vegetasi sebelah selatan *site*.



Gambar 4. Analisa dan konsep kebisingan
Sumber: Analisa Penulis, 2018

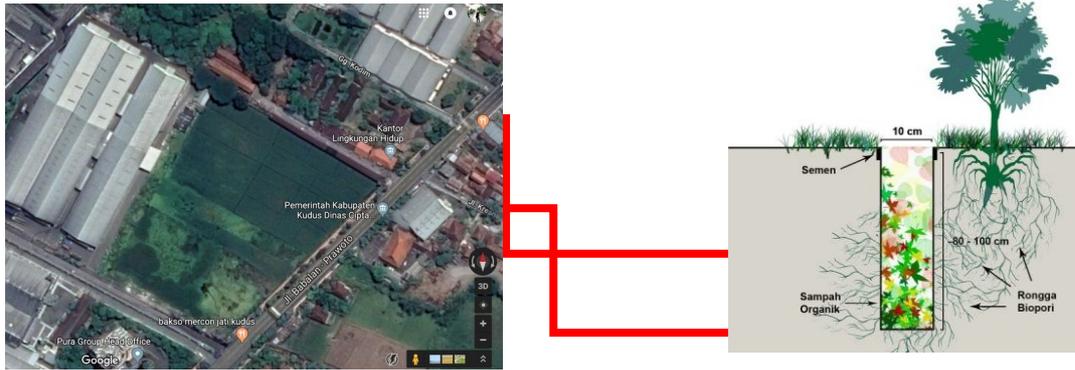
3.3.4. Analisa dan Konsep Iklim Setempat

Analisa

Berdasarkan data dari Stasiun Meteorologi Pertanian Kudus, Jumlah hari hujan terbanyak terjadi pada bulan Januari dan Februari 2011 yaitu 21 hari dan curah hujan tertinggi terjadi pada bulan Maret yaitu 432 mm. Suhu udara rata-rata di Kabupaten Kudus tahun 2011 berkisar antara 20,1° C sampai dengan 28,8° C. Dibandingkan dengan tahun 2010, dari data terlihat rata-rata suhu udara baik yang minimum maupun maksimum mengalami peningkatan suhu udara. Sedangkan untuk kelembaban udara rata-rata bervariasi dari 73,9% sampai dengan 83,8% selama tahun 2011.

Konsep

Penambahan vegetasi penyimpan air tanah, serta menggunakan biopori agar hujan tetap menyerap ke tanah.



Gambar 5. Analisa dan Konsep iklim setempat
Sumber: Analisa Penulis, 2018

3.3.5. Analisa dan Konsep Sirkulasi

a. Dasar pertimbangan

Menurut Peraturan Menteri Pekerjaan Umum (2007) nomor 6 tentang pedoman umum rencana tata bangunan dan lingkungan, menciptakan keseimbangan tata bangunan yang berorientasi pada “ramah pejalan kaki” yang sekaligus dapat menghidupkan ruang wilayah dengan berbagai aktivitas pada tingkat lingkungan pejalan kaki. Maka terdapat beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- Memisahkan jalur sirkulasi antara pengunjung pusat kuliner dan servis.
- Memisahkan jalur pejalan kaki dan kendaraan.
- Perencanaan jalur pedestrian.
- Perencanaan tempat parkir.
- Penyediaan aksesibilitas kaum difabel.

b. Analisa dan konsep

- Merencanakan aksesibilitas bagi kaum difabel berupa ram, travelator, lift dan lain-lain untuk mempermudah sirkulasi.
- Menyediakan parkir yang luas dan nyaman.
- Menyediakan pedestrian yang dapat diakses dengan mudah.
- Pemisahan parkir pengunjung dan pengelola dengan mengutamakan faktor keamanan.

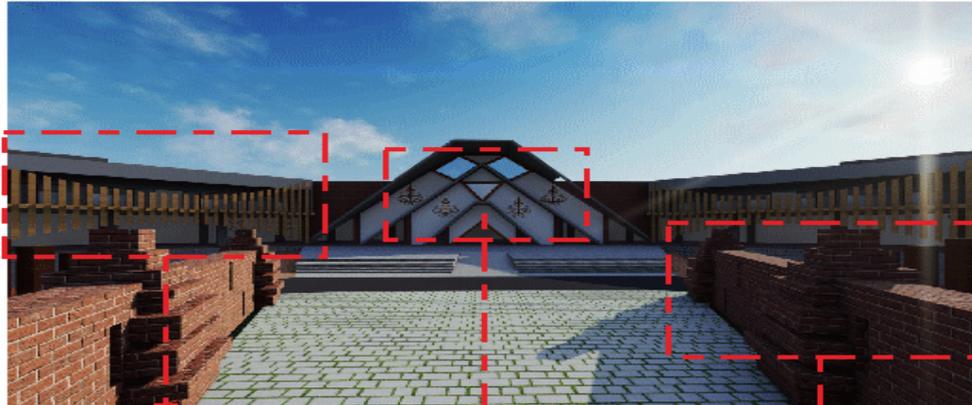


Gambar 6. Pola Penataan Parkir Mobil

Sumber: Analisa Penulis, 2018

3.3.6. Analisa dan Konsep Tampilan Bangunan

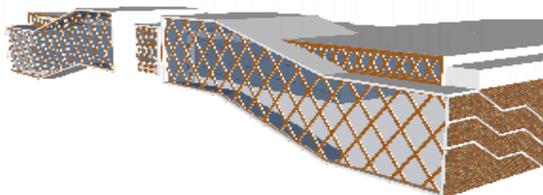
Konsep perancangan Kudus Culinary Center adalah dengan pendekatan arsitektur post modern. Bangunan akan mengandung unsur-unsur komunikatif yang bersifat lokal atau populer di Kabupaten Kudus yang dapat membangkitkan kembali kenangan history dengan ornamentasi khas daerah. Konsep bangunan akan mewakili Kabupaten Kudus sebagai Kota Kretek dan Kota santri yang memiliki 2 wali.



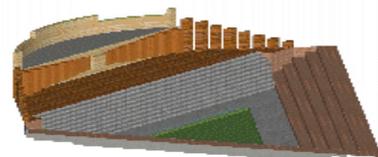
Fasad menggunakan bahan kayu ulin sehingga dapat bertahan dari panas dan hujan. Mengurangi cahaya yang masuk secara langsung ke dalam bangunan.

Motif ukiran khas Kudus yang ditempatkan di pintu masuk menjadikan ciri khas bangunan Kudus Culinary Center: motif yang mengadopsi dari bunga tembakau yang mekar sempurna yang berada di atap rumah tradisional Kudus.

Penggunaan material bata merah tanpa finishing untuk menambah kesan alami seperti Masjid Menara Kudus

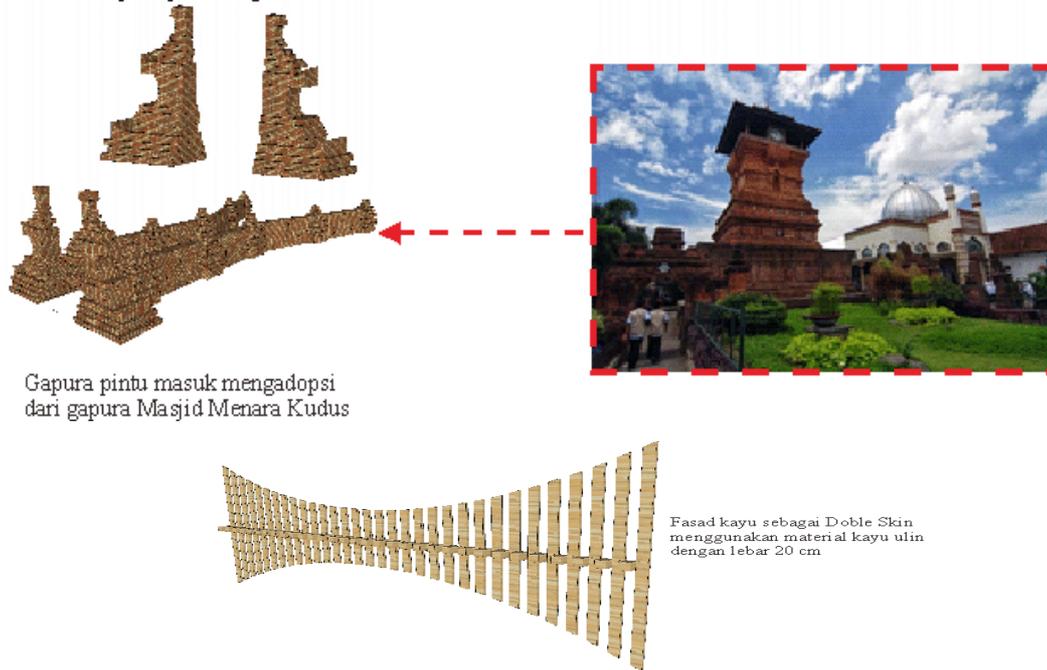


Double Skin yang ditempatkan di sisi samping bangunan untuk mereduksi sinar matahari namun tetap memberikan view yang baik kepada pengunjung.



Pameran kuliner Outdoor

Menghidupkan kembali suasana atau elemen tradisional dengan membuat bentuk dan pola-pola bangunan lokal.



Gambar 7. Konsep Tampilan Bangunan
Sumber: Analisa Penulis, 2018

3.3.7. Analisa Interior Bangunan

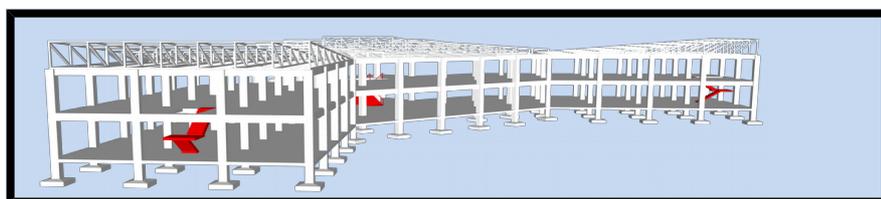
Interior bangunan akan terlihat modern yang dipadukan dengan unsur klasik yang mencitrakan Kota Kudus.

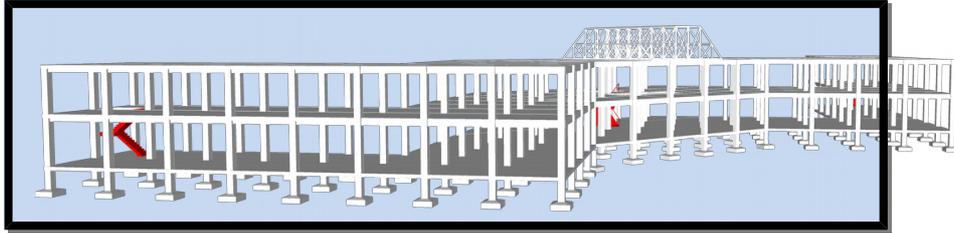
- Penambahan ornamen ukir khas Kudus
- Ornamaen kaligrafi
- Penggunaan lantai marmer



Gambar 8. Interior Bangunan
Sumber: Analisa Penulis

3.3.8. Analisa dan Konsep Struktur Bangunan





Gambar 9. Struktur Bangunan
Sumber : Analisa Penulis, 2018

a. Dasar pertimbangan

- Ketersediaan material lokal dan modern.
- Tuntutan struktur bangunan terhadap fungsi bangunan.
- Material struktur.

b. Penerapan

- Pondasi
 - Penggunaan pondasi *Foot plate* yang mampu menahan beban dan menyalurkan beban ke tanah.
- Dinding
 - Bentuk dan sistemnya cukup sederhana.
 - Lebar bentang rata-rata 14 – 24 m.
 - Fleksibilitas penggunaan ruang cukup tinggi.
 - Beban dipikul kolom dan balok.
- Atap
 - Struktur atap space frame memiliki kemudahan untuk pengerjaan struktur
 - Dapat mencapai bentang yang lebar
 - Tidak terlalu memiliki nilai artistik eksterior
 - Mudah dalam variasi bentuk

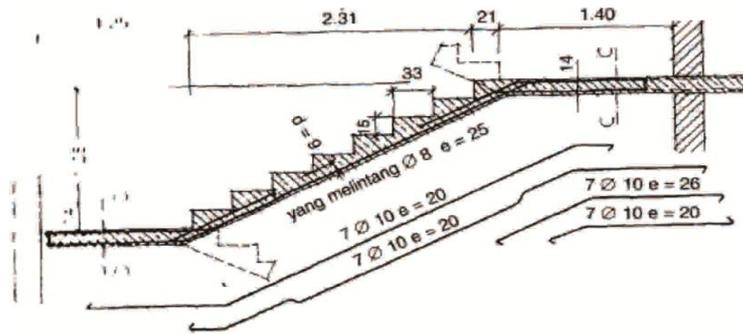
3.3.9. Analisa dan Konsep Utilitas

1. Tangga

Tangga adalah alat transportasi vertikal pada bangunan yang mempunyai pijakan dan kemiringan yang digunakan untuk mencapai ketinggian tertentu.

Penggunaan tangga dengan ketentuan:

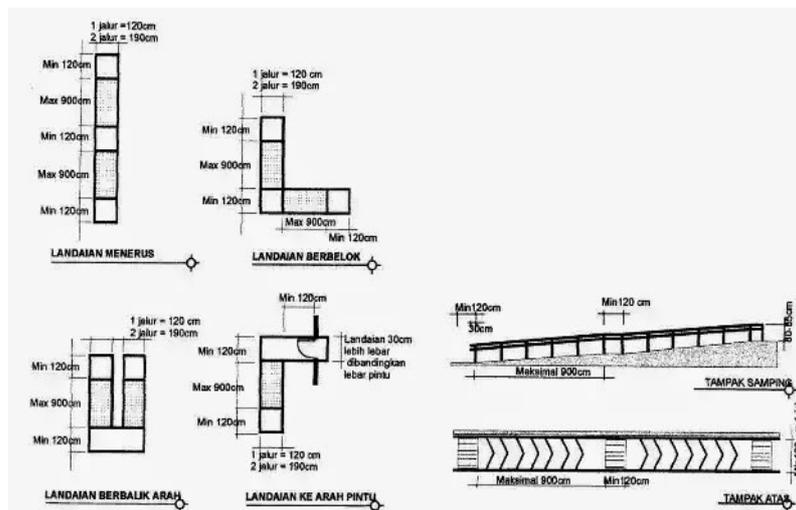
- Maksimal kemiringan 35°.
- Lebar tangga minimal muat untuk 3 orang.



Gambar 10. Rencana Tangga
Sumber : Frick, 2002

2. Ramp

Ramp adalah jalan atau lintasan miring (rata – rata 7-10 derajat) untuk gerak manusia atau barang pada suatu bangunan berlantai banyak. Ramp juga merupakan suatu kemudahan yang diperuntukkan bagi kaum difabel. Pada bangunan pusat kuliner dapat digunakan travelator/ramp berjalan.



Gambar 11. Rencana Ram
Sumber: Jurnal Arsitektur, 2018

3. Sanitasi

a. Dasar pertimbangan :

- Standar kebutuhan air bersih
- Sumber air bersih
- Sistem pendistribusian air.

b. Sistem sanitasi :

- Sumber air disuplai dari sumur dan PDAM kemudian ditampung di reservoir.
- Distribusi menggunakan pompa.

4. Drainase

a. Dasar pertimbangan :

- Pembuangan air kotor, air hujan.
- Pemeliharaan sumber air tanah.
- Jarak sumber air bersih dan kotor minimal 10 m.

b. Sistem drainase :

- Pembuangan air kotor ke *saptictank* kemudian ke resapan. Sedangkan untuk *grey water* dan *yellow water* dialirkan ke bak kontrol sebelum kemudian di alirkan ke saluran kota.

5. Jaringan listrik

a. Sumber aliran listrik pada bangunan berasal dari :

- Aliran listrik PLN
- Aliran listrik cadangan dari genset
- Pemanfaatan energi surya / *solar cell*

b. Sistem jaringan listrik :

- PLN merupakan sumber listrik utama. Sedangkan genset dan *solar cell* merupakan sumber listrik cadangan. *Solar cell* adalah alat konversi gelombang yang memanfaatkan radiasi matahari menjadi arus listrik yang nantinya akan diterapkan di atap bangunan.

4. PENUTUP

Dalam merancang Kudus *Culinary Center* nantinya akan berfokus pada pusat makanan atau hasil masakan yang berada di Kabupaten Kudus sebagai tempat untuk berwisata kuliner, pendidikan kuliner dan sebagai tempat untuk berinovasi mengolah makanan.

5. DAFTAR PUSTAKA

Chiara, De Joseph dan Lee E. Koppelmean.1990. *Standar Perencanaan Tapak*. Erlangga. Jakarta

Frasncis D.K Ching. (2000). *Arsitektur Bentuk, Ruang, dan Tatahan* ed.2. Erlangga. Jakarta

Hanafi, Irsyad. (2013). *Solo Baru International Culinary and Cooking School*. Teknik. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta

<http://seputarkudus.com>. diakses pada 25 februari 2018

<http://gotravelly.com>. diakses pada 25 februari 2018

<https://infokulinerz.blogspot.co.id/2015/11/jakarta-culinary-center-institusi.html>, diakses 28 pada februari 2018

<http://www.indonesie.campusfrance.org/id/actualite/sekolah-kuliner-le-cordon-bleu>, diakses 28 pada februari 2018

<http://cdn.parklex.com/wp-content/uploads/2015/11/BasqueCulinaryCenter-VAUMM-SanSebastian-Spain-2011-Parklex-DryInternal-HyTek-Eucalyptus-03.jpg>, diakses pada 28 februari 2018

http://comosur.com/wp-content/uploads/2014/10/bcc_103.jpg, diakses pada 28 februari 2018

<http://plat-kudus.blogspot.com/2013/01/letak-geografis-kabupatenkudus.html>. diakses pada 1 maret 2018

https://id.wikipedia.org/wiki/Museum_Guggenheim. diakses pada 1 maret 2018

<https://id.wikipedia.org/wiki/foodcourt>. diakses 1 maret 2018

<https://tempatwisataindonesia.id/makanan-khas-kudus/>.diakses pada 1 maret 2018

<http://www.bculinary.com/en/home>. diakses pada 1 maret 2018

<http://www.jakartaculinary.com/en/>. diakses pada 1 maret 2018

<http://aistonarschitects.com>. diakses pada 2 maret 2018

https://www.kompasiana.com/amndrc/kontribusi-subsektor-kuliner-terhadap-ekonomi-kreatif_5885d8a8369773120e55008b

<http://www.curiositiescabi.net/2016/08/pilar-ekonomi-kreatif-indonesia.html>

<http://agribisnis.co.id/industri-kreatif/>

Juwana, J. (2005). *Panduan Sistem Bangunan Tinggi*. Jakarta: Erlangga.

Lechner, Norbert.2007. *Heating, Cooling, Lighting*. PT Raja Grafindo. Jakarta

Marlina, E. (2008). *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.

Nasahuddin, Ahmad Agus. (2010). *Pusat Wisata Kuliner di Kabupaten Lamongan*. Teknik. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang

Neufert, E. (1997). *Data Arsitek- Edisi 33 Jilid 1*. Jakarta: Erlangga

Neufert, E. (1997). *Data Arsitek- Edisi 33 Jilid 2*. Jakarta: Erlangga

Pemerintah Kabupaten Kudus Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (BAPPEDA), RUTRK Kota Kudus 2010-2029

Umum, M. P. (2000). *No. 26/KPTS/2000 tentang Ketentuan Teknis Pengamanan terhadap Bahaya Kebakaran Pada Bangunan Gedung dan Lingkungan*. Jakarta: Permen PU.

Wantemas, Ristiara. (2016). *Pusat Kuliner dengan Pendekatan Arsitektur Metafora*. Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

White, Edward T.1985.*Buku Sumber Konsep*. Intermedia. Bandung

White, Edward T.1985.*Analisis Tapak*. Intermedia. Bandung